FEMME ZOOM

GATEAUX MAROCAINS

- TOME III -









Ghoriba à la semoule

INGREDIENTS

- -600g de semoule fine
- -400g de sucre glacé
- -500g de noix de coco
- -8 œufs
- -2 cuillerées à soupe de zeste de citron
- -2 sachets de levure pâtissière
- -Un peu d'eau de fleur d'oranger
- -Un grand bol d'huile



PREPARATION

1 -Mettez noix de coco et la semoule fine dans un pétrin, ajoutez l'huile, la levure, zeste de citron, et incorporez bien.

2 -Battez énergiquement au fouet électrique les œufs avec le sucre glacé et ajoutez-les au premier mélange.

3 -Ajoutez la semoule fine peu à peu jusqu'à ce que la pâte soit molle et homogène.

4 -Enduisez les mains légèrement avec l'eau de fleur d'oranger, et formez des boules (ghoriba), trempez-les dans du sucre glacé et disposez-les au fur et à mesure sur tôle beurrée, puis faites cuire 5 à 10 minutes dans un four moyen.



Fekkas aux amandes

INGREDIENTS

- 6 œufs
- 3 verres à thé de sucre en poudre
- 3 verres à thé d'huile
- 3 sachets de levure pâtissière
- 1 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- 100g d'amandes concassées
- 1 cuillerée à soupe de graines de sésames
- 1 cuillerée à soupe d'anis
- La farine selon le besoin de mélange

La garniture

-1 sachet de nescafé
-1 jaune d'œuf



PREPARATION

1 -Mettre le sucre en poudre et les œufs dans une jatte, travailler bien jusqu'à obtention d'un mélange épais, ajouter l'huile et l'eau de fleur d'oranger en continuant à travailler 10 minutes, incorporer les graines de sésames, l'anis, la levure, les amandes concassées, ajouter la farine tamisée peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte homogène et un peu molle que la pâte à pain.

2 -Fractionner la pâte à des morceaux, rouler chaque morceau en forme de baguette.

3 -Mettre dans un récipient le jaune d'œuf et le sachet de nescafé, mélanger bien.

4 -Enduire les baguettes avec ce mélange, dessiner des trais avec une fourchette sur les baguettes et disposer-les sur une tôle huilée.

5 -Mettre-les dans un four assez chaud pour faire une demi cuisson, sortir-les de four, découper délicatement des biais en lamelles à l'aide d'un couteau aiguisé sans les briser (couper-les chaud), disposer-les encore une fois dans une tôle non huilée et faire dorer au four.

6 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.



Biscuit salé

INGREDIENTS

-250g de beurre
-4 œufs
-3 paquets de levure chimique
-3 morceaux de fromage
-1 petit verre d'huile
-1 petit verre d'eau
-1kg de farine
- un peu de sel



PREPARATION

1 -Battez trois œufs, fromage, levure, beurre, huile, sel, continuez à battre quelques minutes.

2 -Ajoutez la farine tamisée peu à peu, vous devez obtenir une pâte homogène.

3 -Sur la table de travaille farinée, étaler au rouleau la pâte, coupez à l'emporte-pièce carrée et disposer au fur et à mesure sur une plaque de four huilée. Enduisez régulièrement de jaune d'œuf avec un pinceau et mettez un peu de thym, faite cuire à feu modéré 15 minutes.

4 -Disposez dans une boîte bien fermée afin qu'ils ne ramollissent pas.



Briouat au riz au lait

INGREDIENTS

* 500g de feuilles à pastilla (ou feuilles à brick)
* 1 œuf
* Huile pour friture
* Sucre glacé pour la garniture

Pour la farce

* 1 bol de riz
* 2 bols de lait
* 3c.à.s de sucre semoule
* 20g de beurre



PREPARATION

1 - Cuire le riz dans une casserole à l'eau bouillante salée une demi cuisson. Egoutter.
2 -Mettre le riz dans un plat allant au four, ajouter le lait, le sucre et le beurre.
3 - Cuire au four à 180° C pendant une heure. Laisser refroidir.
4 - Couper avec une paire de ciseaux les feuilles à pastilla en forme des rectangles de dimension de 10cm sur 30cm.
5 - Placer un rectangle sur la table de travail. Mettre une cuillerée à soupe de farce à l'extrémité de ce rectangle. Plier et replier pour former un triangle. Coller le bout avec l'œuf battu, en veillant à bien enfermer le triangle.
6 - Répéter cette opération jusqu'à l'épuisement de la farce ou les feuilles à pastilla.
7 - Faire frire ces triangles jusqu'à qu'ils soient bien dorés.
8 -Saupoudrer de sucre glacé.
9 - Servir aussitôt.



Ghoriba à la noix de coco

INGREDIENTS

- 500g de sucre glacé
- 500g de noix de coco râpée
- 6 blancs d'œufs
- 2 cuillerées à soupe d'huile

Garniture

- confiture de fraise



PREPARATION

1 - Dans un saladier mélanger les blancs d'œufs et le sucre glacé.
2 - Battre avec un fouet électrique le mélange sur un bain-marie jusqu'à ce que vous obteniez une crème très lisse et qui tient aux branches du fouet, continuer à monter le mélange hors du bain-marie jusqu'à léger refroidissement.
3 - Incorporer délicatement la noix de coco râpée à ce mélange à l'aide d'une spatule en bois, ajouter 2 cuillerées à soupe d'huile.
4 - Façonner avec ce mélange des boulettes, disposer-les sur une plaque huilée, faire un petit trou au centre des boulettes ensuite remplir les trous avec la confiture.
5 - Faire cuire dans un four doux, sortir-les de four quand elles commencent à dorer.
6 - conserver-les dans une boîte bien fermée.

Gâteau à la noix de coco

INGREDIENTS

- 400g de sucre glacé
- 400g de noix de coco râpée
- 6 blancs d'œufs
- 2 cuillerées à soupe d'huile

Garniture

- 100g de cacahuètes grillées sans peau



PREPARATION

1 - Dans un saladier mélanger les blancs d'œufs et le sucre glacé.

2 - Battre avec un fouet électrique le mélange sur un bain-marie jusqu'à ce que vous obteniez une crème très lisse et qui tient aux branches du fouet, continuer à monter le mélange hors du bain-marie jusqu'à léger refroidissement.

3 - Incorporer délicatement la noix de coco râpée à ce mélange à l'aide d'une spatule en bois.

4 - Façonner avec ce mélange des boules à l'aide d'une poche à douille, disposer-les sur une plaque huilée, garnir-les avec des cacahuètes grillées.

5 - Faire cuire dans un four doux, sortir-les de four quand elles commencent à dorer.

6 - Conserver-les dans une boîte bien fermée. .



Gâteau au fromage



INGREDIENTS

- 250g de beurre
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
- 4 fromages la vache qui rit
- 1 sachet de levure pâtissière
- La farine selon le besoin de mélange

Garniture

- 250g de sucre glacé

PREPARATION

1 - Travailler le beurre, le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter les fromages, la levure, bien mélanger, ajouter la farine peu à peu et mélanger bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple.

2 - Façonner de cette pâte des boudins de 2cm d'épaisseur et 20cm de long, couper chaque boudin à des tranches de 2cm, disposer-les sur une plaque huilée.

3 - Faire cuire au four moyennement chaud, enrober-les chaud dans le sucre glacé.

4 - Conserver-les dans une boîte bien fermée.



Biscuits à la meringue

INGREDIENTS

-500g de beurre
-250g de sucre glacé
-8 jaunes d'œufs
-1/2cuillerée à thé d'arôme vanille
-1/2cuillerée à thé d'arôme d'amande
-la farine selon le besoin de mélange

Garniture
-125g de sucre en poudre
-2 blancs d'oeufs
-Les amandes



PREPARATION

1 -Travailler énergiquement le sucre glacé, le beurre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, ajouter les jaunes d'œufs, bien mélanger,ajouter l'arôme vanille, l'arôme d'amande, incorporer la farine tamisée peu à peu, mélanger bien et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit lisse et ferme.

2 -Couper la pâte en plusieurs pâtons.

3 -Battre les blancs en neige très ferme, ajouter le sucre glace peu à peu, continuer à battre pendant 8 minutes jusqu'à l'obtention d'un mélange très crémeux.

4 -Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3mm, découper la pâte à l'aide d'un emporte-pièce, disposer-les sur la plaque du four chemisée de papier sulfurisé, napper les gâteaux avec le mélange crémeux (meringue), garnir-les avec les amandes.

5 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.



Ghoriba de la forme de beignet

INGREDIENTS

- -350g de farine
- -350g de sucre glacé
- -500g de beurre
- -350g de maïzena
- -150g d'amandes
- -2 œufs
- -1 sachet de sucre vanille
- -Les cerises confites pour garnir



PREPARATION

1 -Moudre les amandes dans un moulin électrique sans les peler.

2 -Travailler énergiquement le sucre glacé, le beurre jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, ajouter les œufs, bien mélanger, incorporer la maïzena, le sucre vanille, les amandes moulues, ajouter la farine tamisée peu à peu jusqu'à obtention d'une pâte lisse et molle.

3 -Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée, couper des boudins de 8cm de longueur, donner la forme de beignet avec ces boudins.

4 -Disposer-les sur une tôle huilée, garnir-les avec une demi cerise confit au centre de beignet.

5 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

6 -Conserver-les dans une boite bien fermée.



Fekkas au chocolat

INGREDIENTS

- -200g de chocolat noir
- -250g de cacahuètes
- -13 de langues de chat
- -Le miel pour rassembler le mélange



PREPARATION

1 -Concasser grossièrement les langues de chat.

2 -Faire griller les cacahuètes dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et débarrassées de leur peau en les frottant, concasser-les grossièrement.

3 -Faire fondre le chocolat noir au bain-marie.

4 -Dans un récipient mélanger le chocolat fondu, les langues de chat concassées, les cacahuètes concassées, rassembler le mélange avec le miel.

5 -Former avec ce mélange des boudins, envelopper-les dans du film alimentaire, laisser durcir au réfrigérateur.

6 -Couper les boudins en biais de 1cm d'épaisseur.

7 -Disposer-les sur un plat.



Ghoriba à la cacahuète

INGREDIENTS

-1kg de cacahuètes
-4 œufs
-2 jaunes d'œufs
-500g de sucre glacé
-1 cuillerée à soupe de confiture d'abricot
-2 sachets de levure pâtissière

Garniture
-Sucre glacé



PREPARATION

1 -Moudre la cacahuète dans un moulin électrique avec leur peau.

2 -Battre à l'aide d'un batteur électrique les œufs, les 2 jaunes d'œufs, le sucre glacé, la confiture, bien mélanger.

3 -Ajouter la cacahuète moulue, la levure, bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange homogène.

4 -Former de cette pâte des boules de la grosseur d'une noix, aplatir chaque boule pour lui donner la forme de ghoriba.

5 -Tremper d'un seul côté dans le sucre glacé et disposer-les sur une tôle huilée.

6 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

7 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.



Biscuits au cacao

INGREDIENTS

-600g de farine
-100g de sucre en poudre
-4 jaunes d'œufs
-2 œufs
-1 sachet de sucre vanille
-280g de beurre
-120g de noix de coco râpée
-1 pincée de sel
-2 cuillerées à soupe de cacao



PREPARATION

1 -Travailler le sucre en poudre et le beurre jusqu'à obtention d'un mélange crémeux, ajouter les jaunes d'œufs, les 2 œufs, bien mélanger, ajouter le sucre vanille, la noix de coco râpée, le sel, bien mélanger, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir pour obtenir une pâte lisse et ferme.

2 -Diviser la pâte en deux parts égales, incorporer l'une au cacao.

3 -Etaler la pâte sans chocolat sur un plan de travail fariné avec un rouleau à pâtisserie en une abaisse d'épaisseur de 5mm environ, couper-la à des rectangles de 20cm de langueur et 10cm de largeur.

4 -Former de la pâte de chocolat des boudins que vous enrouler dans les rectangles de pâtes sans chocolat ensuite couper des rondelles de 1cm d'épaisseur environ.

5 -Disposer-les sur une tôle huilée, faire cuire dans un four moyennement chaud.

6 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.



Petits croissants

INGREDIENTS

-500g de farine
-2 sachets de levure
-2 œufs
-3 cuillerées à soupe de sucre en poudre
-1/2cuillerée à café de sel
-70g de fromage râpé



PREPARATION

1 -Mettre la farine tamisée dans une jatte, creuser un puit au centre, ajouter le sucre, le fromage râpé, le sel, la levure, mélanger bien, rassembler l'ensemble avec l'eau tiède, pétrir bien jusqu'à obtention d'une pâte homogène et souple.
2 -Diviser la pâte à quatre morceaux.
3 -Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et couper-la en forme des petits triangles ensuite rouler chaque triangle en partant de la base vers le côté pointu, courber chaque côté pour lui donner la forme des petits croissants, disposer-les sur une tôle huilée.
4 -Enduire les petits croissants avec le jaune d'œuf.
5 -Faire cuire dans un four moyennement chaud pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
6 -Disposer-les sur un plat. .



Ghoriba au maïs

INGREDIENTS

- -1/2kg de semoule fine
- -1 verre à thé de farine
- -1 verre à thé de farine de maïs
- -1 verre et demi de sucre en poudre
- -1 verre à thé d'huile
- -1 verre à thé de lait
- -3 sachets de levure pâtissière
- -3 œufs
- -Un peu d'anis en graines
- -Un peu de sel



PREPARATION

1 -Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux, ajouter l'huile et travailler 10 minutes, ajouter l'anis,le sel, le lait, la levure, travailler énergiquement ce mélange, ajouter la farine tamisée, le semoule fine, la farine de maïs peu à peu, pétrir bien pour obtenir une pâte homogène et molle.

2 - Former des boules de la grosseur d'une noix, aplatir chaque boule pour lui donner la forme de ghoriba.

3 -Tremper-les dans le semoule fine et disposer-les sur une tôle huilée.

4 -Faire cuire dans un four moyennement chaud.

5 -Conserver-les dans une boîte bien fermée.



Vous avez aimé ces recettes ?

Trouvez plus sur FemmeZoom.com